

WEIHNACHTSFEIERABENDE

Freitags, 11. und 18. Dezember

DA WIRD EINEM WARM UMS HERZ

Empfangen Sie Ihre Gäste ab 18:00 Uhr mit einem
Glühwein am Feuerkorb und genießen Sie
anschließend unser vorweihnachtliches Buffet in
angenehmer Gesellschaft.

Das Buffet senden wir Ihnen auf Wunsch gerne zu
oder Sie informieren sich unter

www.gasthauszurlindeoesingen.de

38,90 pro Person

WEIHNACHTEN

Lassen Sie sich Weihnachten
von uns verwöhnen...
Weihnachtliches Buffet
am 25. und 26. Dezember
ab 11:30 Uhr

54,90 pro Person

SILVESTER

Entspannt das Jahr ausklingen lassen...
Silvesterbuffet am 31. Dezember
von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

47,90 pro Person



SCHNITZEL BUFFET

jeden ersten
DIENSTAG
im Monat

Schweine- und
Puten-/Hähnchenschnitzel
Verschiedene Soßen
und Beilagen
Salat-Auswahl

- auf Wunsch auch vegetarisch -

22,90 pro Person



Hauptstraße 15
29393 Groß Oesingen
Telefon 0 58 38 - 302

info@gasthauszurlindeoesingen.de
www.gasthauszurlindeoesingen.de

Jetzt Fan werden!



@GasthausZurLindeOesingen



Haushalte mit Tagespost

KI-Modifiziert

KULINARISCHER KALENDER

Oktober 2026 bis Januar 2027



KARTOFFELBUFFET

So, 4. Oktober um 11:30 Uhr

Heidjer Kartoffelsuppe
Große Salatauswahl
Kartoffel-Kürbis-Auflauf
Bratkartoffeln mit Sauerfleisch und Remouladensoße
Matjesfilet mit Pellkartoffeln und Kräuterquark
Spießbraten mit Kräutersoße
Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen
Süßkartoffelcurry mit karamellisierter Ananas
Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Apfelringe auf Vanillesoße

38,90 pro Person

WILDBUFFET

So, 18. Oktober um 11:30 Uhr

Kürbiscremesuppe
Große Auswahl an frischen Salaten
Wildschweinbraten „Hubertus“
mit Apfelrotkohl, Pommes Dauphin
Rehgulasch
an Rosenkohl mit Mandelblättchen und Butterspätzle
Frische Pilzpflanne
Hirsch-Rouladen
mit Speckbohnen und Knödeln
Schwarzwaldcreme

45,90 pro Person

MARTINSTAGSBUFFET

Mi, 11. November um 18:00 Uhr

Feine Champignoncremesuppe
Große Salatauswahl
Gänsebrustfilet und Gänsebraten
Rahmsoße, Apfelrotkohl und Heidekartoffeln
Entenbrust
an Orangensoße und Knödeln
Braten vom Schweinefilet
Speckbohnen, Rosenkohlrischen
und Krokettenbällchen
Entensauerfleisch
Remouladensoße und Bratkartoffeln
Große Auswahl an Minidesserts

45,90 pro Person

ADVENTBUFFET

So, 29. November um 11:30 Uhr
und So, 13. Dezember um 11:30 Uhr

Brokkoli-Cremesuppe
Salatauswahl
Gänsebraten aus Brust und Keule
an feiner Majoransoße
Kabeljau
auf buntem Gemüsebett und Lauch-Parmesansoße
Hirschkalbsbraten „Diana“
Rosenkohlrischen, Apfelrotkohl,
Knödel, Heidekartoffeln
Spekulatiuscreme

41,90 pro Person

„GANS“ TRIFFT „KOHL“

Fr, 29. Januar 2027 um 18:00 Uhr
und So, 31. Januar 2027 um 11:30 Uhr

Süßkartoffeln-Möhrensuppe
Große Salatauswahl
Gänsebrustfilet und Gänsebraten
Rahmsoße, Apfelrotkohl und Knödeln
Grünkohl „klassisch“ mit geräuchertem
Schweinebauch, Bregenwurst & Kassler
Salz- und Bratkartoffeln
Entensauerfleisch
Remouladensoße und Bratkartoffeln
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße

38,90 pro Person